

減塑也有助減碳，法國蔬果包材新政策

文 / 吳以健 圖 / 游詩妮、陳彥樺

農產品在銷售過程中，為使賣相更佳或作為保護之用，常使用許多包裝材料。據估計，全球每年約使用3,730萬公噸的食品包材，而這些包材大部分是一次性塑膠製品，使用後即拋棄，除了增加農產品成本，廢棄後也造成環境破壞與海洋污染問題，且在這些塑膠包材製造過程與廢棄過程，都伴隨著溫室氣體排放（或稱為碳排放）。因此農業減碳方法，改善產品銷售包裝也是可行策略之一。

法國在過去有37%的蔬果是以塑料來包裝，因此法國政府在111年1月起明定禁止1.5公斤以下的30種蔬果使用塑料包材，包括黃瓜、茄子、檸檬、番茄、馬鈴薯、蘋果等，而過去法國每年使用的塑料包材為220萬公噸，扣除27%的回收率，減塑政策將可節約160萬公噸的塑料包材，以每公斤PET塑料碳排放2.35公斤二氧化碳當量計算，最大可減碳376萬公噸二氧化碳當量。然而，仍有許多蔬果銷售過程中有包材需求，則可以應用天然生物材、農業副產物或格外品，例如臺灣聯合大學工設系發想以絲瓜絡作為防撞包裝、泰國以芭蕉葉包裝蔬菜與肉類、英國的海藻薄膜包材等。

儘管減塑可促進環保與減碳，但同時帶來蔬果保鮮、碰撞毀損，甚至有機產品的農藥傳染問題，在

推行之前仍應審慎評估與規劃配套措施，在避免損耗的前提下，兼顧低碳與永續。



▲ 減少蔬果販售過程的塑膠包材使用，可降低成本、保護環境、減少碳排放



▲ 可應用一些天然生物資材、農業副產物或格外品，如絲瓜絡作為蔬果包裝的替代材料